

FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES 48%
ORGANIC DARK CHOCOLATE CHIPS 48%

EAQ412

Version du document : 06

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 16/10/2019

Code article / *Item* : PEP1V15D

Date mise à jour : 10/02/2021

Page : 1/5

Partie 1 : Informations spécifiques au produit / *Product-specific information*Champ d'application – *Scope of application*

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).

Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector (baby food, cosmetics, animal feed,...).

1a. Description du produit – *Product description*

Dénomination légale / <i>Legal name</i>	Pépites de chocolat noir biologiques / <i>Organic dark chocolate chips</i>
de couleur marron foncé, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>with dark brown color, with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
Ingrédients : Sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, extrait de vanille* / <i>Cane sugar*, cocoa paste*, cocoa butter*, vanilla extract*</i>	
*issu de l'agriculture biologique / <i>*from organic farming</i>	
Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i>	Cacao : Amérique Latine ou Caraïbes / <i>Cocoa : Latin America or Caribbean</i> Sucre de Canne : Paraguay ou Inde / <i>Cane sugar : Paraguay or India</i> Vanille : Madagascar / <i>Vanilla : Madagascar</i>
Provenance / <i>Country of processing</i>	Italie / <i>Italia</i>
Issu du commerce équitable / <i>Fairtrade</i>	<input type="checkbox"/> NON <input checked="" type="checkbox"/> OUI Pour tous les ingrédients / <i>For all ingredients</i>

1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters*

Nombre de pépites par kg / <i>Number of drops per kg</i>	12000
Finesse	≤ 22 µm
Extrait sec de cacao / <i>Dry cocoa solids</i>	≥ 48 %
Beurre de cacao / <i>Cocoa butter</i>	≥ 31 %
Extrait de cacao sec sans matières grasses / <i>Fatfree dry cocoa solids</i>	≥ 18 %

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit¹ – *Physical and Chemical parameters¹*

Teneur en eau / <i>Moisture</i>	≤ 1 %
---------------------------------	-------

FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES 48%
ORGANIC DARK CHOCOLATE CHIPS 48%

EAQ412

Version du document : 06

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 16/10/2019

Code article / *Item* : PEPIV15D

Date mise à jour : 10/02/2021

Page : 2/5

1d. Paramètres microbiologiques¹ / *Microbiologicals parameters¹*

Germes / <i>Germes</i>	Unités / <i>Units</i>	m	M
Flore totale viable / <i>Total viable count</i>	UFC/g	5000 n=1	10000 n=5 c=1
Moisissures / <i>Moulds</i>	UFC/g	50 n=1	500 n=5 c=1
Levures / <i>Yeast</i>	UFC/g	50 n=1	500 n=5 c=1
Coliformes / <i>Coliforms</i>	UFC/g	< 10 n=1	50 n=5 c=1
<i>Escherichia coli</i>	Dans 0,1 g / <i>In 0,1 g</i>	Neg. n=1	-
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	Dans 0,01 g / <i>In 0,01 g</i>	Neg. n=1	-
<i>Salmonella spp.</i>	Dans 100 g / <i>In 100 g</i>	Neg. n=1	-

¹Paramètres applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations (cf. § 1g) / *Parameters applicable to the products in their initial industrial packaging, before opening, and stored according to the recommendations (cf § 1g)*

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information*

Process : Les fèves de cacao sont réceptionnées, lavées, triées et chauffées à 100°C pendant 3 minutes. Elles sont ensuite refroidies et passées au détecteur de métaux avant de subir un fraisage et un tamisage. La liqueur de cacao servira à fabriquer également le beurre et la poudre de cacao en parallèle. Quant à l'élaboration des pépites du chocolat, la liqueur sera dosée, mixée, pré-raffinée, conchée et tamisée avant de passer dans des dispositifs de trempage et de découpage mais aussi des réservoirs tampons. Les pépites passent ensuite à travers un détecteur de métaux avant d'être emballées et stockées. Quant au process de fabrication du beurre de cacao, la liqueur est pressée, pré-filtrée, désodorisée et filtrée. Pour la poudre de cacao, la liqueur pressée sera utilisée pour fabriquer un gâteau au cacao où l'extrait de vanille sera ajouté avant que celui-ci ne soit cassé et subisse une étape de pulvérisation, de stabilisation, de passage dans les silos tampons et à travers un détecteur de métaux. /

The cocoa beans are received, washed, sorted and heated at 100 ° C for 3 minutes. They are then cooled and passed through a metal detector before being milled and sieved. The cocoa liquor will also be used to make the butter and cocoa powder in parallel. As for the production of chocolate chips, the liquor will be dosed, mixed, pre-refined, conched and sieved before passing into soaking and cutting devices but also buffer tanks. The nuggets then pass through a metal detector before being wrapped and stored. As for the cocoa butter manufacturing process, the liquor is pressed, pre-filtered, deodorized and filtered. For cocoa powder, the pressed liquor will be used to make a cocoa cake where the vanilla extract will be added before it is broken and undergoes a spraying, stabilization, passage through the buffer silos and through a metal detector.

Chauffage à plus de 40 °C / *Heating > 40°C* : oui/yes non/no

Vegan : oui/yes non/no

DDM à fabrication / *MDD* : 30 mois / *30 months*

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations mentionnées au paragraphe 1g. Nous dégageons toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits.

En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine refermé hermétiquement et dans les conditions de stockage précisées au paragraphe 1g.

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES 48%
ORGANIC DARK CHOCOLATE CHIPS 48%**

EAQ412

Version du document : 06

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : PEPV15D

Date mise à jour : 10/02/2021

Page : 3/5

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / Manufacturing information

In accordance with Article 2 of Regulation (EU) No 1169/2011, the BBD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. We are not responsible for the risks of allergenic, microbiological or chemical contamination following the opening and use of the products.

In the absence of specific storage conditions after opening, the product must be stored in its original sealed packaging and in the storage conditions specified in paragraph 1g.

La DDM est validée par le fabricant sur la base de ses connaissances du produit et de ses tests de vieillissement. Un produit à DDM courte ou dépassée peut tout à fait être utilisé. Cette décision est du ressort unique de l'utilisateur, qui devra garantir la qualité loyale et marchande du produit au moment de son incorporation et selon l'utilisation qui en sera faite. Des tests organoleptiques réalisés par des personnes formées à la dégustation, des analyses chimiques et/ou microbiologiques pourront servir de support à la décision.

The MDD is validated by the manufacturer based on his knowledge of the product and his aging tests. A short or outdated MDD product can be used. This decision is the sole responsibility of the user, who must guarantee the fair and marketable quality of the product at the time of its incorporation and according to the use that will be made. Organoleptic tests carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.

1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Medium nutritional values per 100 g**

Energie / Energy : 2238 kJ / 536 kcal	Matières grasses / Fat : 31,3 g - dont acides gras saturés / of which saturated : 18,7 g
Glucides / Carbohydrate : 55,0 g - dont sucres / of which sugars : 50,3 g	Protéines / Protein : 5,8 g
Fibres alimentaires / Fibers : 5,8 g	Sel / Salt : 0,0 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage / Labelling and storage**Unité de vente / Packing unit** : Sac de 15 kg / Bag of 15 kg

Poids brut colis / Gross weight of packing unit	15,3 kg	Taille colis (Lxlxh) / Packing measurement (HxLxD)	40 x 60 x 12 cm
Colis par palette / Packing units per palet	40	Nombre de couches par palette / Number of layers per palet	4
Conditions de stockage / Storage conditions	Température/ Temperature : ≤ 18°C (*) Humidité relative / Relative humidity : ≤ 50 % rH Dans un endroit frais et sec / Store in a cool and dry place		

(*)Température conseillée suite à l'analyse de risque menée en interne / Recommended temperature following our internal risk analysis

1h. Analyses effectuées par le fournisseur – Analysis made by supplier

Le fournisseur applique un plan de contrôle en fonction de son analyse de risque et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. La transmission des résultats peut se faire sur simple demande ; nous nous engageons à fournir des analyses selon le plan d'analyse établi par notre fournisseur et à minima une analyse par an selon la réglementation en vigueur sur les contaminants concernés (métaux lourds, microbiologie, mycotoxines, pesticides).

FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR BIOLOGIQUES 48%
ORGANIC DARK CHOCOLATE CHIPS 48%

EAQ412

Version du document : 06

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : PEPV15D

Date mise à jour : 10/02/2021

Page : 4/5

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens statements

Informations allergènes CE n°1169/2011 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée ² : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales <i>/ Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés <i>/ Crustaceans and products thereof</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	-		X
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus communis</i> L.), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch) Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-

²Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.

²*Cross-contamination data is validated according to the manufacturer's risk analysis and to the best of its knowledge, but cannot be considered as an absolute guarantee without analytical verification.*

Even if measures are in place, we are not able to guarantee 100% the absence of risk during transport. Indeed our products are brought to travel with goods potentially containing allergens. Also, we ask you to check the integrity of the pallets at reception.